



LA GARENNE

RESTAURANT

4 RUE DU PRESOIR, 71640 DRACY-LE-FORT - 03 85 87 81 81



LA GAARENNE

RESTAURANT



CHOISISSEZ VOTRE FORMULE

<i>Plat unique</i>	27 €
<i>Entrée - Plat ou Plat - Dessert</i>	41 €
<i>Entrée - Plat - Dessert</i>	47 €

Chariot de Fromages Affinés* **14 €

MENU DU JOUR*

Entrée - Plat - Dessert

28€

** tous les midis du lundi au vendredi*



LA GARENNE

RESTAURANT

CARTE SAISONNIÈRE

ENTRÉES

Bœuf Confit, Foie Gras et Macadamia,
Chutney de Fruits

-

Pressé d'Aile de Raie,
Insert Mousseline de Poissons et Ecrevisses, Raifort

-

Crème "Petits Pois" à la Menthe,
Viande des Grisons et Burratina

Maquereaux, Vinaigrette de Poivrons "Sweet",
Eau de Tomates, Tomate Ananas Brûlée

PLAT

Pluma de Porc Française, Ecume de Pommes de
Terre Fumée,
Oignons Caramélisés

-

Dos de Merlu de Ligne, Velours Ocre, Sarrasin

-

Suprême de Poulet Fermier Label Rouge,
Légumes Nouveaux, Noix de Cajou

-

Filet de Truite du Jura, Coulis de Cresson,
Condiments au Citron



CARTE SAISONNIÈRE

DOUCEURS

Brownie au Chocolat Blanc, Cerises Amarena,
Pistache, Sorbet Griotte

-

Biscuit Madeleine à la Framboise,
Confit de Poivron Rouge et son Coulis

-

Mousse à la Rhubarbe, Insert à la Fraise,
Pain de Gênes, Crème au Citron

-

Crèmeux Cacahuète, Grué de Cacao et
Chantilly, Sablé Vanille

RÉSERVATION CONSEILLÉE

4 RUE DU PRESSEUR, 71640 DRACY-LE-FORT

03 85 87 81 81

Prix nets

Nos viandes bovines et nos volailles sont d'origine française (naissance, élevage et abattage) l'agneau origine UK

Nos plats et boissons peuvent contenir les substances suivantes :

Des céréales contenant du gluten, des crustacés, des œufs, poissons, cacahuètes, soja, lait, fruits à coquilles (noix, noisettes...), céleri, moutarde, graine de sésame, sulfure de dioxyde + sulfites, mollusques, farine de lupin.

Si ces substances énoncées devaient déclencher des allergies ou être à l'origine d'incompatibilités alimentaires, merci d'en informer le personnel.

Nos équipes vous souhaitent un agréable moment